www.unileverfoodsolutions.fr

Informations Nutritionnelles

Dernière mise à jour : Mai 2010

Knorr PROFESSIONNEL · alsa · AMORA · MAILLE · MAIZENA · MOENCH · Lipton · Planta Fin · Fruit d'Or · PHASE

Unilever foodsolutions™

La démarche Nutrition chez Unilever foodsolutions

Le programme d'optimisation nutritionnelle d'Unilever

L'OMS[1], conjointement à la FAO[2], recommande de diminuer la consommation de sucres simples, de sodium, d'acides gras saturés et d'acides gras trans, qui lorsqu'ils sont consommés en excès peuvent avoir un effet négatif sur la santé.

Depuis 2003, Unilever a mis en place une démarche scientifique d'évaluation et d'optimisation de ses produits alimentaires afin d'optimiser leurs teneurs en sucre, sodium, acides gras trans et acides gras saturés conformément aux recommandations de l'OMS et de la FAO.
La démarche d'Unilever est fondée sur une méthodologie scientifique publiée dans l'European Journal of Clinical Nutrition[3].

De 2005 à 2008, plus de 22 000 produits Unilever ont été évalués et plus de la moitié du portefeuille produits a été optimisée.

Entre 2005 et 2006, l'optimisation des produits Unilever dans le monde a permis de réduire les quantités de :

- sucres de 17 000 tonnes
- acides gras trans et saturés de 37 000 tonnes
- sodium de 3000 tonnes

Fin 2008, suite à une optimisation continue, Unilever a éliminé de ses produits :

- 10 000 tonnes de sucres supplémentaires
- 5 500 tonnes d'acides gras saturés supplémentaires
- 340 tonnes de sodium supplémentaires

Unilever foodsolutions s'est engagé très tôt à réduire le taux d'acides gras trans dans ses produits.

Tous nos produits Unilever foodsolutions contiennent aujourd'hui moins de 1% d'acides gras trans.

Critères pour l'obtention du logo :
être conforme aux recommandations de santé publique pour 4 nutriments :

- sodium
- sucres
- acides gras saturés
- acides gras trans

Le programme Choix & Nutrition

Il s'agit d'un programme international initié par 3 entreprises agro-alimentaires (Campina, Friesland Foods et Unilever). Il est destiné à aider les consommateurs et les clients de la Restauration hors foyer à identifier, grâce au logo Choix et Nutrition, les produits dont les teneurs en sucre, sodium, acides gras trans et acides gras saturés sont conformes aux recommandations de l'OMS.
Actuellement, 50 pays et plus de 100 entreprises l'ont mis en place.

Le logo Choix et Nutrition commence à être visible sur les emballages des produits Unilever foodsolutions.
Tous les produits qui remplissent les critères pour l'obtention du logo sont signalés par dans les tableaux de valeurs nutritionnelles.

Unilever Foodsolutions se met à votre service en proposant des produits de qualité qui vous aideront à composer des menus plus équilibrés et plus variés, selon les attentes des convives.

Unilever Foodsolutions et les recommandations du GEMRCN

Pour aider les professionnels de la restauration collective à élaborer des repas équilibrés, le GEMRCN, Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition, a mis en place un certain nombre de recommandations nutritionnelles.
Pour vous aider à intégrer ces recommandations à vos menus, Unilever foodsolutions vous fournit toutes les informations nutritionnelles nécessaires à une bonne utilisation de ses produits.

[1] Organisation Mondiale de la Santé
[2] Food and Agricultural Organization
[3] Nijman et al. (2007) A method to improve the nutritional quality of foods and beverages based on dietary recommendations. European Journal of Clinical Nutrition, 61, 461-471.

Les solutions Hors d'œuvre

5-9 Les soupes

10-14 Les assaisonnements de hors d'œuvre

Les solutions Plat Principal

15-24 Les bases culinaires

25-29 Les assaisonnements légumes et féculents

30-35 Les sauces

36-37 Les corps gras

Les solutions Desserts

38-47 Les desserts

Les solutions Boissons

48-50 Les Thés et Infusions

Les solutions Unilever foodsolutions pour la restauration collective

Unilever foodsolutions™

Les soupes Knorr Professionnel

Une bonne façon de démarrer le repas, surtout par temps froid.

Les soupes sont plébiscitées par les convives de tout âge. Facile à consommer, la soupe constitue un bon moyen de boire davantage et notamment pour les personnes âgées qui sont facilement sujettes au risque de déshydratation.

En effet, la soupe apporte en moyenne 85% d'eau et participe ainsi à l'hydratation : un bol de soupe de 250 ml apporte au moins l'équivalent d'un verre d'eau de 200 ml.

Les soupes Knorr Professionnel présentent des avantages nutritionnels :

- Les matières grasses.
  Elles apportent au maximum 4% de matières grasses.

- Les fibres.
  Les soupes Knorr Professionnel à base de légumes peuvent être source de fibres : la majorité de nos soupes apporte plus de 1,5g de fibres par 100 kcal et peuvent contribuer ainsi à l'augmentation de l'apport en fibres au sein des menus.

L'ensemble des soupes Knorr Professionnel peuvent porter le logo Choix et Nutrition.

Comment consommer de la soupe au restaurant… Le bar à soup' : un chaudron à disposition du convive

- Plus de praticité pour consommer la soupe en restaurant
- Image de la soupe modernisée
- Maintien au chaud pendant le service
- Originalité et variété avec la possibilité d'accompagner les soupes avec toutes sortes d'ingrédients (épices, herbes, légumes frais, croûtons,…)

Potages Gourmet

	Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement
Crème d'Asperges Vertes Pauvre en matières grasses	100g déshydratés	420	1700	10	58	13	16	10	3	3	**Boite 450g** Rendement : 5L
	portion 250mL	95	390	2	13	3	3,5	2	0,7	0,67	
Crème de Tomate à l'Italienne Pauvre en matières grasses Source de fibres	100g déshydratés	360	1500	14	51	36	11	7	5	3,3	**Boite 625g** Rendement : 5L
	portion 250mL	110	470	4,5	16	11	3,5	2	1,5	1,02	
Crème de Potiron Source de fibres	100g déshydratés	355	1490	7,5	44	27	16	8,9	12	3	**Boite 550g** Rendement : 5L
	portion 250mL	88	363	20	11	6,8	4	2,3	3	0,75	
Soupe Minestrone à l'Huile d'Olive Pauvre en matières grasses Source de fibres	100g déshydratés	320	1360	12	58	7	3,9	0,5	9,6	2,92	**Boite 550g** Rendement : 5L
	portion 250mL	72	312	2,8	13	1,6	0,9	0,13	2,2	0,66	
Soupe à l'alsacienne «Riewele Supp»	100g déshydratés	390	1630	12	58	2,4	12	5,7	1,6	4,17	**Boite 370g** Rendement : 5L
	portion 250mL	68	280	2	10	0,5	2	1	0,3	0,72	
Crème de 5 légumes Verts Source de fibres	100g déshydratés	430	1790	10	42	6,6	24	14	7,6	3,08	**Boite 525g** Rendement : 5L
	portion 250mL	102	425	2,5	10	1,5	5,8	3,5	1,8	0,73	
Soupe Pistou à l'huile d'olive Pauvre en matières grasses Source de fibres	100g déshydratés	320	1365	13	54	7,5	5,6	1	9,6	2,85	**Boite 450g** Rendement : 5L
	portion 250mL	68	282	2,5	11	1,5	1,2	0,5	2	0,59	
Soupe de Poisson Méditerranéenne Pauvre en matières grasses	100g déshydratés	385	1615	11	49	15	16	6,8	5,7	4,01	**Boite 400g** Rendement : 5L
	portion 250mL	70	300	2	9	2,8	3	1,3	1	0,75	

Potages Gourmet

Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement
Crème de Chou-fleur Brocoli										**Boite 450g** Rendement : 5L
Source de fibres										
100g déshydratés	420	1765	11	39	6,8	25	15	7,2	3,5	
portion 250mL	88	362	2,5	8	1,5	5	3	1,5	0,87	
Crème de Champignons										**Boite 625g** Rendement : 5L
100g déshydratés	495	2065	7,1	47	9	30	18	2,5	2,72	
portion 250mL	138	575	2	13	2,5	8,5	5	0,7	0,76	
Crème de Légumes d'Automne										**Boite 575g** Rendement : 5L
Source de fibres										
100g déshydratés	370	1565	8	48	18	16	8,6	10	2,6	
portion 250mL	100	400	2	12,2	4,5	4,3	2,3	2,8	0,68	
Crème de légumes du Sud										**Boite 525g** Rendement : 5L
Pauvre en matières grasses Source de fibres										
100g déshydratés	330	1400	8,6	58	28	6,4	3	7,9	3,22	
portion 250mL	79	335	2,1	14	6,5	1,5	0,7	1,9	0,76	

Potages de Toujours

Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement
Velouté d'Asperges										**Boite 875g** Rendement : 12,5L
Pauvre en matières grasses										
100g déshydratés	390	1650	6,5	57	4	15	9,1	3,8	4,65	
portion 250mL	65	270	1	8,8	0,8	2,5	1,5	0,5	0,76	
Velouté Poireaux Pommes de terre										**Boite 875g** Rendement : 12,5L
Pauvre en matières grasses Source de fibres										
100g déshydratés	340	1425	9,3	52	8,4	10	5,6	5,8	4,47	
portion 250mL	55	232	1,5	8,5	1,4	1,6	0,9	1	0,73	
Velouté de Tomates										**Boite 875g** Rendement : 12,5L
Pauvre en matières grasses Source de fibres										
100g déshydratés	315	1330	6,5	63	24	3,5	1,7	5,3	4,59	
portion 250mL	53	218	1	10	4	0,6	0,3	0,9	0,75	

Potages de Toujours

	Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement
Soupe à l'oignon Pauvre en matières grasses Source de fibre	100g déshydratés	270	1135	7,8	46	16	5,7	2,6	11	7	**Boite 656g** Rendement : 12,5L
	portion 250mL	28	122	0,8	5	1,8	0,5	0,3	1,3	0,75	
Potagère de Légumes Pauvre en matières grasses Source de fibre	100g déshydratés	335	1410	7,6	56	7,5	8,8	4,7	7,4	4,81	**Boite 875g** Rendement : 12,5L
	portion 250mL	50	208	1	8,3	1,3	1,3	0,75	1	0,73	
Soupe Poule Vermicelle Pauvre en matières grasses	100g déshydratés	330	1400	12	55	2,2	6,8	0,5	2,7	6,32	**Boite 690g** Rendement : 12,5L
	portion 250mL	43	183	1,5	7,3	0,25	1	0	0,3	0,82	
Velouté de Volaille Pauvre en matières grasses	100g déshydratés	390	1650	7,1	59	2,8	14	6,2	1,8	5,22	**Boite 815g** Rendement : 12,5L
	portion 250mL	58	250	1	9	0,5	2,3	1	0,3	0,8	
Velouté de Bolets	100g déshydratés	465	1950	6,2	51	11	26	17	1,6	4,14	**Boite 940g** Rendement : 12,5L
	portion 250mL	80	337	1	9	2	4,5	3	0,25	0,72	
Velouté de Légumes	100g déshydratés	425	1775	4,7	49	7,6	23	15	4,7	4,72	**Boite 940g** Rendement : 12,5L
	portion 250mL	75	312	0,8	8,5	1,3	4	2,5	0,8	0,82	
Soupe au Cresson Pauvre en matières grasses	100g déshydratés	355	1495	6,8	63	11	8,5	4,7	3,1	5,28	**Boite 750g** Rendement : 12,5L
	portion 250mL	50	212	1	8,8	1,5	1,3	0,7	0,42	0,75	
Soupe Tomate Vermicelle Pauvre en matières grasses Source de fibres	100g déshydratés	305	1295	9	61	15	2,5	1	5,8	4,85	**Boite 815g** Rendement : 12,5L
	portion 250mL	48	198	1,3	9,3	2,3	0,4	0,2	0,9	0,74	

Soupe & sauce tomate BIO

	Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement
Soupe & sauce tomate BIO de KNORR	100g déshydratés	350	1500	9	65	40	5	3	5	3,5	Boite 1kg Rendement :
	portion 250mL soupe	95	400	2,5	18	11	1,5	0,8	1,5	0,96	9L soupe
	portion 100mL sauce	40	160	1	7	4,5	0,6	<0,5	0,5	0,38	6L sauce

Accompagnement des potages

Croutinos Ail / Oignon KNORR	100g	453	1875	10	54	5	22	9,3	4,6	0,94	Boite 600g
	portion 6g	27	112	0,6	3,2	0,3	1,3	0,6	0,3	0,05	

Croutinos Lardons KNORR	100g	482	1995	13	52	0	25	10,8	3,4	1,5	Boite 600g
	portion 6g	29	120	0,8	3,1	0	1,5	0,6	0,2	0,09	

Taboulé

Taboulé à l'huile d'olive	100g	340	1440	12	65	3,2	3,1	0,9	2,9	1,11	Boite 625g Rendement : 20 portions
	100g préparés	175	740	4,5	24	1,1	7	1,2	1,1	0,41	

Salade de haricot vert et thon à la sauce salade tomate poivron ciboulette Amora

Les assaisonnements de hors d'œuvre Amora et Maille

Amora s'engage en faveur d'une consommation plus responsable : dès 2009, seuls les œufs de poules élevées en plein air peuvent entrer dans la composition de nos mayonnaises

Le GEMRCN recommande de proposer des crudités dans les menus au minimum 10 fois sur 20 repas consécutifs.

Les sauces salade Amora et sauces vinaigrette Maille, pour varier vos entrées et encourager la consommation de légumes crus.

La gamme de sauces salades Amora et les vinaigrettes Maille permettent d'élaborer de nouvelles recettes avec des couleurs et des saveurs originales. Les principales huiles végétales utilisées dans nos assaisonnements Amora et Maille sont l'huile de tournesol et/ou l'huile de colza. Ces 2 huiles apportent des acides gras polyinsaturés essentiels Oméga 6 et Oméga 3.

La Mayonnaise Amora : un classique qui séduit toujours autant.

Utilisés en bord d'assiette ou en assaisonnement des hors d'œuvre, 10 grammes de mayonnaise Amora apportent au moins 30% des apports nutritionnels conseillés en Oméga 3 pour la population française[4], [5].

Pour répondre aux attentes des consommateurs, Amora propose une mayonnaise allégée Jet bar.
Elle contient les mêmes matières premières qu'une mayonnaise classique mais avec 40% de matières grasses en moins tout en restant riche en Oméga 3.

[4] Martin, A. (2001) Apports nutritionnels conseillés pour la population française. Editions Tec & Doc.
[5] Source : Acides gras de la famille des Oméga 3 et le système cardio-vasculaire : intérêt nutritionnel et allégations, Rapport de l'AFSSA, juillet 2003

Sauces salade / Vinaigrettes

AMORA

	Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement
Sauce salade & sandwich Moutarde saveur Framboise	100mL	500	2100	0,8	8	7	51	4	<0,5	0,86	Bouteille 1L
Sauce salade & sandwich Caesar	100mL	310	1300	2	12	9	27	2,5	<0,5	0,67	Bouteille 1L
Sauce salade & sandwich à la bulgare	100mL	330	1300	2	8	7	32	4	<0,5	0,87	Bouteille 1L
Sauce salade & sandwich au Bleu	100mL	440	1800	2	4,5	4,5	45	5	<0,5	1,2	Bouteille 1L
Sauce salade & sandwich au Miel et Moutarde à l'ancienne	100mL	200	840	0,9	16	14	14	2	<0,5	0,64	Bouteille 1L
Sauce salade & sandwich Tomate Poivron Ciboulette	100mL	350	1400	1,5	12	11	32	5	0,9	0,78	Bouteille 1L
Sauce salade légère - Poche pour distributeur - Distributeur Jet Bar jetable - Jerrycan - Distributeur de dosettes	100g	150	620	0	3	0	15	2	0	1,2	Poche 2,25kg (pour oscar) Jet bar jetable 5,8kg Jerrycan 5L Boîte distributeur 200 dosettes de 10g
	dosette 10g	15	62	0	0,3	0	1,5	0,2	0	0,12	
Vinaigrette de Dijon allégée	100g	250	1050	0,1	5	4	26	3	0,2	1	Poche 2,25kg (pour oscar)

Sauces Vinaigrette

MAILLE

	Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement
Sauce Vinaigrette au vinaigre balsamique de Modène et au jus de fraise	100g	490	2040	0,1	11	11	50	6	0,1	0,46	Bouteille 1L
Sauce Vinaigrette Agrumes aux zestes de citron et jus de mandarine	100g	500	2080	0,2	12	10	50	6	0,1	0,10	Bouteille 1L
Sauce Vinaigrette Basilic au miel d'acacia et au sirop de gingembre	100g	480	1990	0	7	7	50	6	0,1	0,42	Bouteille 1L
Sauce Vinaigrette Cassis Framboise au jus de framboise et au jus de cassis	100g	480	1990	0,1	7	6	50	6	0,1	0,23	Bouteille 1L
Sauce Vinaigrette Sésame Soja à l'huile et aux graines de sésame	100g	490	2040	1,3	7	6	50	6	0,3	0,91	Bouteille 1L
Sauce Vinaigrette Jalapeno-Gingembre Nouveauté 2010 au piment doux Jalapeno, Gingembre et Citron	100g	480	2000	<0,5	7	6	50	6	<0,5	0,58	Bouteille 1L
Sauce Vinaigrette Fruit de la Passion Nouveauté 2010 au jus de Fruit de la Passion et zestes de Mandarine	100g	490	2000	<0,5	9	7	50	6	<0,5	0,43	Bouteille 1L

Mayonnaises

AMORA

	Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	dont monoinsaturés (g)	dont polyinsaturés (g)	Oméga 6 (g)	Oméga 3 (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement
Mayonnaise de Dijon - Poche pour distributeur - Distributeur de dosettes Riche en Oméga 3	100g	670	2800	1,5	2,5	1	73	7	33	32	29	3	<0,5	0,53	Poche 2,25kg (pour oscar) Boîte distributeur 240 dosettes de 3,5g
	dosette 3,5g	64	263	0,2	0,2	0,1	7	0,7	3	3	3	0,3	<0,1	0,06	
Mayonnaise de Dijon Jet Bar Riche en Oméga 3	100g	730	3000	1,5	1,5	1	79	8	36	34	31	3	0	0,55	Jet bar jetable 5,5kg
Mayonnaise de Dijon Allégée Jet Bar Riche en Oméga 3	100g	420	1730	1	13	11	40	4	18	17	16	1,5	0,1	0,87	Jet bar jetable 5,5kg
Mayonnaise à la Moutarde de Dijon Mayonnaise haute viscosité Riche en Oméga 3	100g	690	2820	0,9	5,3	4,7	73	6	46	19	14	5	0,1	0,65	Seau 5L (4,7kg)

Autres sauces

AMORA

Sauce Béarnaise Riche en Oméga 3	100g	330	1400	2	12	8	30	2,5	19	8	6	2	0,3	0,78	Seau 3,5L (2,7kg)

Moutardes

AMORA

Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement
Moutarde de Dijon - Seau - Poche pour distributeur - Distributeur Jet Bar jetable - Boîte distributeur	100g	160	660	7	6	0	12	0,7	0	2,5	Seau 5kg Poche 2,5kg (pour oscar) Jet bar jetable 6kg Boîte distributeur 400 dosettes de 5g
	dosette 5g	8	33	0,4	0,3	0	0,6	<0,1	0	0,12	
Moutarde à l'ancienne	100g	140	600	7	4,5	1,5	10	0,7	0	2,2	Seau 5kg
Condiment	100g	100	430	5,5	5	0	7	0,2	0,2	1,92	Seau 5kg

Ketchup

AMORA

Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement
Tomato Ketchup	100g	100	430	0,7	24	18	0,4	<0,1	0	1,42	Boîte distributeur 240 dosettes (11,5g)
	dosette 11,5g	12	49	<0,1	3	2	0	<0,1	0	0,2	
Tomato Ketchup - Poche pour distributeur - Distributeur Jet Bar jetable	100g	110	470	1,5	26	23	0	0	0,5	1,3	Poche 2,5kg (pour oscar) Jet bar jetable 6kg
	dosette 11,5g	20	95	0,3	5,5	4,5	0	0	0,1	0,26	

Les bases culinaires

Les Fonds, Jus, Bouillons Knorr Professionnel... pour relever le goût de vos plats avec ingéniosité.

Ils peuvent être utilisés en base de sauces ou en éléments de cuisson pour vos préparations.

Une optimisation visible :

- Tous nos fonds, jus, fumets deshydratés Knorr professionnel et nos bouillons granulés* portent désormais le logo Choix et Nutrition sur l'emballage, symbole du travail d'optimisation nutritionnelle des recettes

- Exemple d'optimisation en sodium

0.44g/100ml en moyenne avant amélioration / 0.29g/100 ml après amélioration : -34% de sodium

- Toutes nos bases culinaires, fonds, jus, fumets, bouillons sont pauvres en matières grasses (avec une teneur inférieure à 1,5g / 100 ml de base reconstituée)

- Toutes nos recettes de fonds, jus, fumets déshydratés et nos bouillons granulés Knorr Professionnel* sont sans exhausteurs de goût.

Les Fonds **Knorrox** à **faible teneur en sodium** : des produits spécialement adaptés au milieu hospitalier.

Ces bases culinaires ont des teneurs en sodium inférieures à 120 mg / 100 ml et peuvent donc être utilisées pour l'élaboration des repas dont les teneurs en sodium doivent être limitées *(en cas de régimes alimentaires particuliers par exemple)*.

*sauf le bouillon granulé pot au feu Knorr Professionnel

Bouillons granulés

	Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement
Bouillon de Légumes Granulé	100g déshydratés	260	1090	11	40	5,5	6,1	1,3	0,6	14,6	**Boite 1kg** Pour 50L
	100mL reconstitués	5	22	0,2	0,8	0,1	0,1	0	0	0,29	
Bouillon de Bœuf Granulé	100g déshydratés	250	1050	6,4	42	5,5	5,9	3,2	0,5	15,7	**Boite 1kg** Pour 50L
	100mL reconstitués	5	21	0,1	0,8	0,1	0,1	<0,1	<0,1	0,31	Existe en grand format 4kg
Bouillon Pot-au-feu Granulé	100g déshydratés	220	930	13	28	14	4,5	2,5	0,7	18,1	**Boite 1kg** Pour 50L
	100mL reconstitués	4	19	0,3	0,6	0,3	0,1	<0,1	0	0,36	
Bouillon de Volaille Granulé	100g déshydratés	270	1120	6,8	44	2,6	6,6	2	0,1	14,6	**Boite 1kg** Pour 50L
	100mL reconstitués	5	22	0,1	0,9	0	0,1	0	0	0,29	Existe en grand format 4kg
Court-Bouillon Granulé	100g déshydratés	250	1040	7,3	40	8,5	5,5	0,9	3,6	14,2	**Boite 1kg** Pour 50L
	100mL reconstitués	5	21	0,1	0,8	0,2	0,1	0	0	0,28	

Bouillons en pâte

	Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement
Bouillon de Poule en pâte	100g	240	990	10	3	0,6	21	8	0,2	24,2	Boite 1kg Pour 50L
	100mL reconstitués	5,5	23	0,3	0,2	0	0,4	0	0	0,48	
Bouillon de Bœuf en pâte	100g	360	1190	11	4,8	0,8	26	13,8	0	20,1	Boite 1kg Pour 50L
	100mL reconstitués	7	24	0,2	0,1	0	0,5	0,28	0	0,4	

Bouillons en tablettes

Bouillon de Bœuf en tablettes	100g	270	1124	11,6	5,5	1,7	20,4	11,3	0,4	21,3	Boite 600g (60 tablettes) Pour 30L
	100mL reconstitués	5	22	0,2	<0,1	<0,1	0,4	0,22	0	0,42	
Bouillon de Poule en tablettes	100g	300	1246	10,8	18,8	0,5	18,4	10,6	0,2	17	Boite 600g (60 tablettes) Pour 30L
	100mL reconstitués	6	25	0,2	0,4	0	0,4	0,2	0	0,35	

Bouillons déshydratés

Knorrox

Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement
Bouillon de Bœuf										
100g déshydratés	240	990	8	18	1,6	14	5.6	1,5	21,1	**Seau 5kg** Jusqu'à 278L
100mL reconstitués	5	20	0,1	0,3	0	0,3	0,1	0	0,37	
Bouillon de Volaille										
100g déshydratés	170	720	9	24	1	4	1	0,03	22	**Seau 5kg** Jusqu'à 278L
100mL reconstitués	3	13	0,2	0,4	<0,1	<0,1	<0,1	0	0,4	

Jus déshydratés

Knorr Professionnel

	Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement
	Jus d'Agneau										
	100g déshydratés	330	1400	9,7	55	11	7,7	3,1	1,8	6,7	**Boite 750g** Jusqu'à 30L
	100mL reconstitués	16	67	0,5	2,6	0,5	0,4	0,2	0,1	0,32	
	Jus de Poulet										
	100g déshydratés	355	1505	12	59	5,6	8	0,1	0,9	4,6	**Boite 750g** Jusqu'à 30L
	100mL reconstitués	17	72	0,6	2,8	0,3	0,4	0	<0,1	0,22	
	Jus de Porc										
	100g déshydratés	305	1300	8,7	59	8	3,8	0,6	1	7,64	**Boite 750g** Jusqu'à 30L
	100mL reconstitués	15	60	0,4	2,8	0,4	0,2	0	0	0,36	
	Jus de Rôti										
	100g déshydratés	300	1265	8,7	55	8,4	4,2	2,2	1,6	7,65	**Boite 750g** Jusqu'à 30L
	100mL reconstitués	14	60	0,4	2,6	0,4	0,2	0,1	0,1	0,36	
	Jus de Rôti en pâte										
	100g déshydratés	410	1720	12	39	24	23	12	1,1	4,8	**Boite 1kg** Jusqu'à 12,5L
	100mL reconstitués	33	138	1	3	2	1,8	1	<0,1	0,4	

Fonds & Fumets déshydratés

	Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement
Fonds Brun Lié	100g déshydratés	340	1375	9,1	61	9,5	4,7	2,1	3,8	4,71	**Boite 750g** Jusqu'à 30L
	100mL reconstitués	16	65	0,4	2,9	0,5	0,2	0,1	0,2	0,22	Existe en grand format 3,5kg
Jus de Veau Lié	100g déshydratés	305	1295	10	58	7,4	4,2	1,3	1,4	6,91	**Boite 750g** Jusqu'à 30L
	100mL reconstitués	15	62	0,5	2,8	O,4	0,2	0,1	0,1	0,33	Existe en grand format 3,5kg
Fonds Blanc de Volaille	100g déshydratés	310	1320	11	54	3,2	5,5	1,1	0,6	8,31	**Boite 750g** Jusqu'à 50L
	100mL reconstitués	7,6	32	0,3	1,3	0,1	0,1	<0,1	0	0,2	

Fonds & Fumets déshydratés

	Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement
Fonds de Volaille Lié	100g déshydratés	440	1840	6,2	52	6	23	12	0,7	4,4	**Boite 750g** Jusqu'à 30L
	100mL reconstitués	21	90	0,3	2,5	0,3	1,1	0,6	0	0,21	Existe en grand format 3,5kg
Fonds Blanc de Veau	100g déshydratés	350	1480	7,9	68	23	5,4	0	0,3	4,6	**Boite 750g** Jusqu'à 30L
	100mL reconstitués	17	70	0,4	3,2	1,1	0,3	0	0	0,22	
Fumet de Poisson	100g déshydratés	305	1295	13	47	3,7	7,4	4,2	3,3	8,44	**Boite 750g** Jusqu'à 30L
	100mL reconstitués	8	32	0,3	1,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,21	Existe en grand format 3,6kg
Fumet de Crustacés	100g déshydratés	325	1365	22	44	9,6	6	2,5	8,3	3,14	**Boite 750g** Jusqu'à 30L
	100mL reconstitués	15	65	1	2,1	0,5	0,3	0,1	0,4	0,15	

Fonds & Fumets déshydratés

Knorrox

	Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement
	Fonds blanc de Volaille	100g déshydratés	300	1270	8,1	55	5	4,9	0,2	1,5	10,14	Sachet 1kg Jusqu'à 82L
		100mL reconstitués	10	35	0,2	1,3	0,1	0,1	0	0	0,25	
	Fonds Brun Lié	100g déshydratés	330	1300	9,7	58	19	4,1	2,2	3,1	6,47	Sachet 1kg Jusqu'à 52L
		100mL reconstitués	15	50	0,4	1,3	0,1	0,2	0,1	0,1	0,25	
	Jus de Veau Lié	100g déshydratés	290	1220	11	54	7,4	3	1,2	2,3	8,93	Sachet 1kg Jusqu'à 67L
		100mL reconstitués	10	35	0,3	1,6	0,2	0,1	0	0,1	0,26	
	Fumet de Poisson	100g déshydratés	280	1170	10	52	14	2,4	1,3	1,6	9,84	Sachet 1kg Jusqu'à 134L
		100mL reconstitués	5	20	0,1	0,8	0,2	0	0	0	0,15	

Fonds & Fumets sans sel ajouté

Knorrox

à faible teneur en Sodium

	Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement
Fonds de Volaille sans sel ajouté Faible teneur en sodium	100g déshydratés	362	1533	5,6	73	5,4	5,1	2	1,2	3,33	**Boite 1kg** Pour 66L
	100mL reconstitués	11	45	0,2	2,1	0,2	0,1	0,06	0,04	0,1	
Fonds Brun Lié sans sel ajouté Faible teneur en sodium	100g déshydratés	381	1552	11	72	18	3,9	1,8	2	0,52	**Boite 1kg** Pour 40L
	100mL reconstitués	18	74	0,5	3,4	0,9	0,2	0,1	0,1	0,03	
Jus de Veau Lié sans sel ajouté Faible teneur en sodium	100g déshydratés	364	1540	8,7	75	6,2	3,6	1,5	0,9	1,08	**Boite 1kg** Pour 40L
	100mL reconstitués	17	73	0,4	3,6	0,3	0,2	0,1	<0,1	0,05	
Fumet de Poisson sans sel ajouté Faible teneur en sodium	100g déshydratés	351	1486	11	68	11	3,6	1,8	3,5	1,05	**Boite 1kg** Pour 66L
	100mL reconstitués	7	29	0,2	1,3	0,2	0,1	<0,1	0,1	0,02	

Roux granulés

	Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement
Roux blanc instantané	100g	575	2385	6,4	46	0,3	40	30	2,7	0,002	**Boite 1kg** Jusqu'à 50L Existe en grand format 10kg
Roux brun instantané	100g	570	2360	6,2	45	0,7	40	30	2,6	0,002	**Boite 1kg** Jusqu'à 50L

Aides culinaires

Maïzena Fleur de maïs Sans gluten	100g	353	1479	1	86	-	0,1	-	-	-	**Boite 700g**
Maïzena Sauceline Faible teneur en sodium	100g	380	1600	0,8	91	30	2	1,5	0,2	<0,01	**Boite 250g**

Bases et Jus à Froid

	Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement
Jus de Rôti à froid	100g	280	1210	13	43	21	6	3,5	5	6,75	Boite 2,5kg Jusqu'à 62,5L
	100mL reconstitués	11	50	0,5	1,7	0,8	0,2	0,1	0,2	0,26	

Sauces préparées à Froid

Sauce béchamel à froid Faible teneur en sodium	100g	460	1920	7	65	14	19	11	1,5	1	Sac 2,5kg Jusqu'à 20L
	100mL reconstitués	51	210	0,8	7,2	1,6	2,1	1,2	0,2	0,111	
Sauce tomate provençale à froid Faible teneur en sodium Pauvre en matières grasses	100g	320	1360	10	56	38	6	0,9	10	0,33	Sac 2,5kg Jusqu'à 20L
	100mL reconstitués	36	150	1,1	6,2	4,2	0,7	0,1	1,1	0,037	

Roux à Froid

Roux blanc spécial Liaison Froide	100g	533	2223	4,8	53	0,2	34	22	2,4	0,01	Sac 5kg Jusqu'à 60L
Roux brun spécial Liaison Froide	100g	520	2190	4,5	52	0,5	33	22	2,5	0	Sac 5kg Jusqu'à 60L

Les assaisonnements légumes et féculents avec Knorr

Les nutritionnistes recommandent de consommer plus de fruits et légumes et de féculents (Programme National Nutrition Santé).

Le GEMRCN recommande de servir en garniture ou en accompagnement :

	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes, personnes âgées
Légumes cuits 10 fois / 20 repas successifs	100 g	100 g	150 g
Féculents cuits 10 fois / 20 repas successifs	120 g	170 g	200 g
Assaisonnements	5 g	7 g	8 g

Pour vous aider à accommoder vos plats, Knorr vous propose une offre variée d'assaisonnements chauds.
Les assaisonnements Couronnement de légumes Knorr et Mise en place Knorr sont un moyen de varier votre offre de légumes et de féculents tout en respectant les recommandations du GEMRCN en termes de quantités de matières grasses.

Exemple : **Carottes au gingembre et à la coriandre**
Ce plat apporte 1g de lipides pour 100g de carottes
Produit utilisé : **Mise en place gingembre**

Exemple : **Pommes de terre à l'aïl et persil**
Cette recette apporte 0,6g de lipides pour 100g de pommes de terre
Produit utilisé : **Couronnement de légumes ail/persil**

Sexy Légumes

Sexy légumes est un moyen de redynamiser votre offre de légumes en restauration et de favoriser ainsi leur consommation grâce à des fiches recettes détaillées, du matériel pour aider à la mise en œuvre des légumes et de la signalétique pour le restaurant.

Mises en place

	Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement
Mise en Place Thaï	100g	500	2100	3,5	9	6	50	9	0,7	4,1	Pot 340g
	portion 5g	25	100	0,2	0,4	0,3	2,5	0,4	0	0,2	
Mise en Place Curry	100g	470	1920	6	11	9,6	43	7,1	2,5	3,94	Pot 340g
	portion 5g	24	96	0,3	0,6	0,5	2,2	0,5	0,4	0,2	
Mise en Place Gingembre	100g	440	1810	0,5	10	10	44	8	<0,5	4,76	Pot 340g
	portion 5g	22	91	0,03	0,5	0,5	2,2	0,4	0,03	0,24	
Mise en Place Basilic	100g	430	1770	5,1	6,5	6,5	42	7	1,1	4,91	Pot 340g
	portion 5g	22	90	0,3	0,3	0,3	2,1	0,4	0,06	0,25	
Mise en Place Pesto	100g	540	2250	4,8	7,1	5,5	55	9,7	1,3	3,39	Pot 340g
	portion 5g	27	110	0,2	0,4	0,3	2,8	0,5	0,07	0,17	
Mise en Place Pesto rouge	100g	520	2160	5,3	11	9,3	50	8,2	7,5	3,86	Pot 340g
	portion 5g	26	110	0,3	0,6	0,5	2,5	0,4	0,4	0,2	
Mise en Place Oignons rissolés	100g	520	2160	3	11	9,2	52	9,4	4,1	2,64	Pot 340g
	portion 5g	26	110	0,2	0,6	0,5	2,6	0,5	0,2	0,13	

Mises en place

	Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement
Mise en Place Estragon	100g	430	1760	5,7	6,3	6,3	41	6,8	0,5	4,81	Pot 340g
	portion 5g	22	88	0,3	0,3	0,3	2,1	0,3	0,03	0,24	
Mise en Place Aneth	100g	430	1760	5,6	6,9	6,9	42	7,2	2	4,8	Pot 340g
	portion 5g	22	90	0,3	0,3	0,3	2,1	0,4	0,1	0,24	
Mise en Place Ail	100g	490	2010	2,4	14	14	47	8,7	0,6	3,65	Pot 340g
	portion 5g	25	100	0,1	0,7	0,7	2,4	0,4	0,03	0,18	
Mise en Place Bouquet de Provence	100g	430	1780	5,6	9,1	9,1	41	6,5	1,9	4,8	Pot 340g
	portion 5g	22	90	0,3	0,5	0,5	2,1	0,3	0,01	0,24	

Couronnement des légumes

Couronnement des légumes Ail Persil

Nouvelle recette réduite en sodium, réduite en matières grasses

Couronnement des légumes Crème et Fines Herbes

Nouvelle recette réduite en matières grasses

Couronnement des légumes Lard Oignon

Nouvelle recette réduite en matières grasses

Couronnement des légumes Oignon Fines Herbes

Nouvelle recette réduite en matières grasses

Couronnement des légumes Tomate Basilic

Nouveauté 2010

Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement
100g déshydratés	400	1700	6	57	16	15	10	3	5,6	**Boîte de 1kg** Pour 25kg de légumes Existe en grand format 5kg
100g déshydratés	490	2000	5	49	11	30	19	1	4	**Boîte de 1kg** Pour 25kg de légumes
100g déshydratés	410	1700	4	55	10	19	11	1	6	**Boîte de 1kg** Pour 25kg de légumes
100g déshydratés	410	1700	3	54	10	20	13	2	6,3	**Boîte de 1kg** Pour 25kg de légumes
100g déshydratés	390	1600	4	53	16	17	11	3	6,2	**Boîte de 1kg** Pour 25kg de légumes

Aides culinaires

	Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement
Aide à rôtir	100g	170	720	8,6	22	9,6	3,8	<0,1	0,4	22,2	**Boîte de 1kg** Pour 100kg de viande
Préparation pour Terrines, Soufflés et Gratins	100g déshydratés	430	1730	27	37	5	17	4,9	2,7	2,65	**Boîte de 1kg** Rendement : 6 terrines 50 soufflés 60 gratins
	100g de terrine reconstituée avec garniture de légumes selon le mode d'emploi	150	620	6,4	9,1	2,8	9,6	4,1	1,4	0,55	Existe en grand format 3,2kg
	100g de soufflé reconstitué selon le mode d'emploi	230	950	13,1	7,9	1,6	15,9	8,9	0,9	0,58	
	100g de gratin de légumes reconstitué selon le mode d'emploi	140	570	6,6	6,3	2,9	9,4	4	1,7	0,36	
Gelée	100g	265	1135	48	18	14	0,1	0	0	9,88	**Boîte de 750g** Rendement : jusqu'à 15L
	pour 100mL reconstitués	13	55	2,3	0,9	0,7	0	0	0	0,47	
Oignons à la lyonnaise	100g	335	1415	7,5	48	21	13	6,9	15	1,72	**Boîte de 600g** Rendement : jusqu'à 3L
	pour 100mL reconstitués	56	235	1,2	8	3,5	2,1	1,1	2,4	0,29	

Les sauces Knorr Professionnel

Toute une gamme de sauces pour plus d'équilibre dans les assiettes.

Knorr et Knorr Professionnel vous offrent une large gamme de sauces permettant de varier les menus, d'apporter de la couleur et du goût à vos viandes, poissons ou garnitures.

Le GEMRCN recommande que les sauces pour plats soient limitées en quantité de matières grasses :

	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes, personnes âgées
Sauces pour plat (poids de la matière grasse)	**5 g**	**7 g**	**8 g**

- La majorité des sauces Knorr et Knorr Professionnel apportent moins de 5g de lipides pour une portion de 50 ml de sauce.
  Elles répondent ainsi aux critères fixés par le GEMRCN sur les quantités de matières grasses d'une portion de sauce en collectivité.

- Pour les sauces émulsionnées reconstituées avec du beurre (sauce Béarnaise, sauce au beurre blanc et la sauce Hollandaise), il est nécessaire d'adapter la portion pour être conforme aux recommandations du GEMRCN, soit **30 ml** au lieu de 50 ml pour les adolescents, adultes et personnes âgées.

Table des Saveurs d'Ici & d'Ailleurs

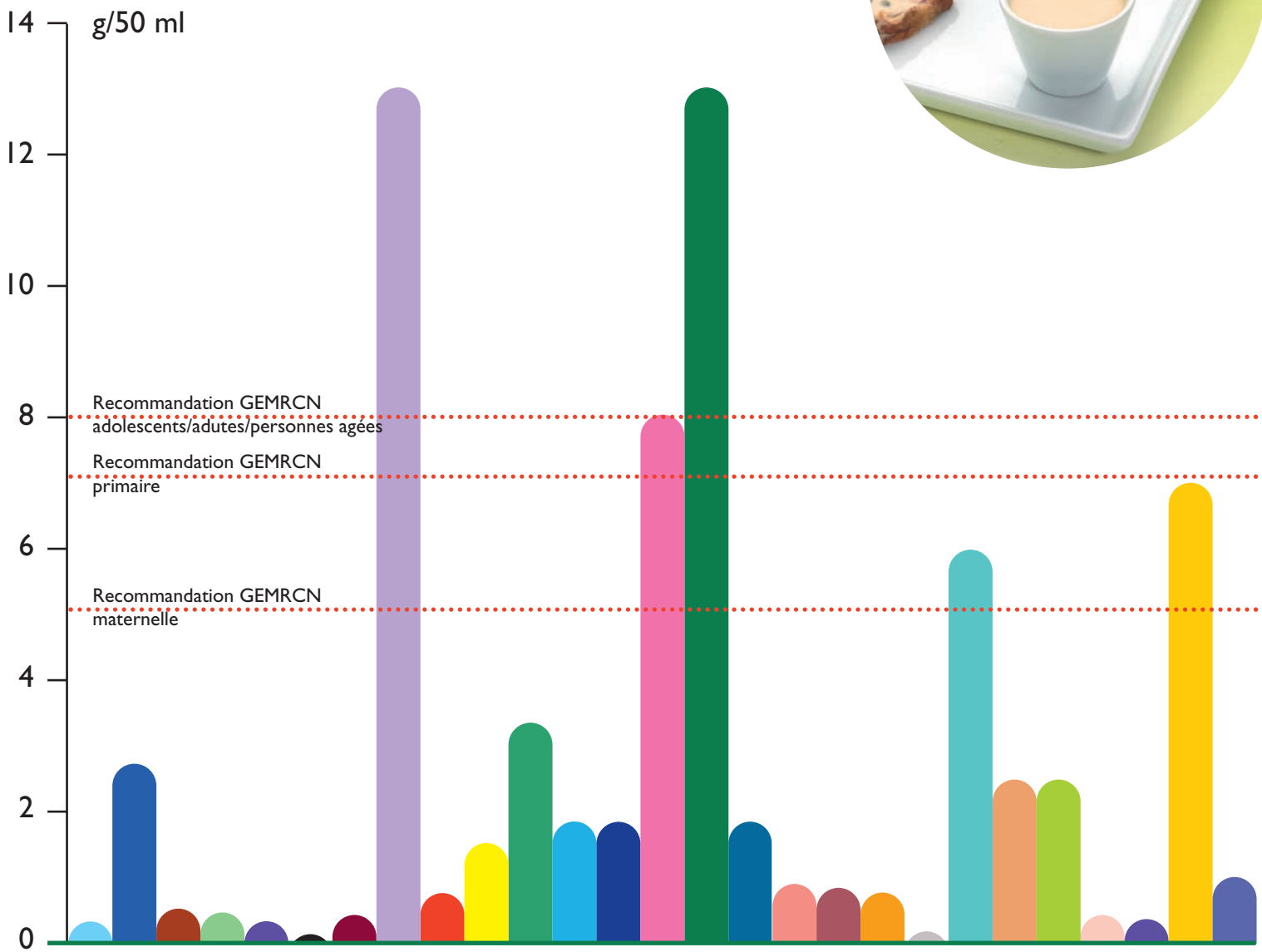
La table des saveurs : un concept complet pour valoriser l'offre de plats chauds en restaurant :
- un bar à sauces
- des fiches recettes s'inspirant de la cuisine traditionnelle, la cuisine du monde et la cuisine vitalité
- du matériel et de la signalétique

Sauces KNORR et KNORR PROFESSIONNEL

Association de la sauce avec
P = poisson,
V = viande,
G = garnitures

Coulis de tomate à la méridionale	PVG
Sauce aux épices du soleil	PVG
Sauce poivre	V
Sauce armoricaine	P
Sauce tomate à la provençale	PVG
Sauce tomato grill	PVG
Sauce chasseur	VG
Sauce hollandaise	P
Sauce échalote	V
Sauce béchamel	G
Sauce carbonara	G
Sauce vin blanc	P
Sauce champignon	PVG
Sauce beurre blanc	P
Sauce béarnaise	V
Sauce roquefort	VG
Sauce marchand de vin	V
Sauce madère	V
Sauce curry thaï	PVG
Sauce aigre douce	PVG
Sauce Curry Tikka Masala	PVG
Sauce Cajun	PVG
Sauce Curry rouge thai	PVG
Sauce Barbecue	VG
Sauce Mexicaine	VG
Sauce Curry Korma	PVG
Tomatella	PVG

Teneur en matières grasses d'une portion de sauce de 50 ml



Sauces déshydratées

Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement
Coulis de Tomate à la Méridionale										
Pauvre en matières grasses										
100g déshydratés	320	1340	10	56	35	5	2,1	8	3,66	**Boite 800g** Pour 5,4L
100mL reconstitués	44	185	1,4	7,7	4,8	0,7	0,3	1,1	0,51	
Sauce aux Epices du Soleil										
100g déshydratés	500	2080	6,3	44	11	33	22	2,7	3,27	**Boite 1kg** Pour 5,6L
100mL reconstitués	83	350	1,1	7,3	1,8	5,5	3,7	0,5	0,55	
Sauce Poivre										
Pauvre en matières grasses										
100g déshydratés	370	1660	8	55	9,7	13	7,3	2,9	4,78	**Boite 900g** Pour 10,4L
100mL reconstitués	31	130	0,7	4,5	0,8	1,1	0,6	0,2	0,4	
Sauce Armoricaine										
Pauvre en matières grasses										
100g déshydratés	380	1600	6,1	65	7,2	10	5,8	1,2	3,95	**Boite 945g** Pour 9,4L
100mL reconstitués	36	150	0,6	6,2	0,7	1	0,6	0,1	0,38	
Sauce Tomate "à la Provençale"										
Pauvre en matières grasses										
100g déshydratés	310	1310	7,5	58	32	5,4	3	7,4	3,8	**Boite 900g** Pour 6,7L
100mL reconstitués	40	170	1	7,5	4,1	0,7	0,4	1	0,49	
Sauce Tomato Grill										
Pauvre en matières grasses										
100g déshydratés	300	1290	8	63	30	2,1	0,9	8,4	2,66	**Boite 900g** Pour 6,3L
100mL reconstitués	40	170	1	8,1	4	0,3	0,1	1,1	0,35	
Sauce Chasseur										
Pauvre en matières grasses										
100g déshydratés	350	1470	7,8	53	7	12	7,3	2,7	6,2	**Boite 800g** Pour 10,6L
100mL reconstitués	26	110	0,6	3,9	0,5	0,9	0,5	0,2	0,46	
Sauce Hollandaise										
100g déshydratés	350	1480	17	57	23	5,8	2,7	0,5	3,17	**Boite 825g** Pour 8,5L
100mL reconstitués	260	1080	1,9	5,8	2,5	26	16	0,1	0,32	

Sauces déshydratées

Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement
Sauce Echalote										
Pauvre en matières grasses										
100g déshydratés	360	1520	8,1	57	4,9	10	7	1,1	4,73	**Boite 900g** Pour 6,4L
100mL reconstitués	53	230	1,2	8,4	0,7	1,5	1	0,2	0,7	
Sauce Béchamel										
100g déshydratés	520	2170	2	55	2,7	33	22	0,4	2,52	**Boite 800g** Pour 8,6L
100mL reconstitués	47	200	0,2	5	0,2	3	2	<0,1	0,25	
Sauce Carbonara										
100g déshydratés	550	2300	11	37	5,7	40	25	0,3	2,45	**Boite 800g** Pour 4,6L
100mL reconstitués	92	380	1,9	6,1	0,9	6,7	4,2	0,1	0,41	
Sauce Vin Blanc										
100g déshydratés	490	2040	15	44	6,3	28	17	0,3	2,76	**Boite 750g** Pour 5,4L
100mL reconstitués	64	270	1,9	5,7	0,9	3,7	2,3	0	0,32	
Sauce Champignon										
100g déshydratés	520	2150	9	39	6,8	36	23	2,8	2,79	**Boite 805g** Pour 7,2L
100mL reconstitués	53	220	0,9	4	0,7	3,7	2,4	0,3	0,29	
Sauce Beurre Blanc										
100g déshydratés	320	1370	1,8	72	1,6	2,9	1,6	0,8	5,21	**Boite 1kg** Pour 12,8L
100mL reconstitués	160	670	0,3	5,4	0,2	16	9,9	0,2	0,39	
Sauce Béarnaise										
100g déshydratés	370	1500	6,8	66	8,6	6,2	2,8	1,1	2,79	**Boite 870g** Pour 9,6L
100mL reconstitués	260	1070	0,8	6	0,9	26	16	0,1	0,25	
Sauce Roquefort										
100g déshydratés	510	2120	14	40	7,1	33	19	0	3,19	**Boite 780g** Pour 6,4L
100mL reconstitués	58	240	1,6	4,5	0,8	3,7	2,2	0	0,37	

Sauces déshydratées

	Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement
Sauce Marchand de vin	100g déshydratés	400	1690	5,7	63	12	13	9	2,7	3,55	**Boite 850g** Pour 5,6L
	100mL reconstitués	59	250	0,8	9,2	1,7	1,8	1,3	0,4	0,52	
Sauce Madère	100g déshydratés	410	1730	3,2	60	18	17	11	1,6	4,25	**Boite 800g** Pour 8L
	100mL reconstitués	41	170	0,3	6	1,8	1,7	1,1	0,16	0,41	
Sauce Curry Pauvre en matières grasses	100g déshydratés	380	1590	6,9	61	36	11	7,4	5,9	1,94	**Boite 750g** Pour 5,4L
	100mL reconstitués	50	210	0,9	7,9	4,7	1,5	1	0,9	0,25	
Sauce Aigre Douce Pauvre en matières grasses	100g déshydratés	360	1540	2	81	52	2,5	1,2	2,7	2,53	**Boite 1kg** Pour 5,3L
	100mL reconstitués	60	260	0,3	13	8,6	0,4	0,2	0,3	0,42	

Sauces cuisine du monde

Sauce Cajun	100g	75	310	1	12	5	2,5	0,2	1	0,4	**Bouteille 2,25L** Jusqu'à 75 portions
Sauce Curry Rouge Thaï	100g	60	260	0,5	9	4	2,5	2	0,2	0,45	**Bouteille 2,25L** Jusqu'à 75 portions
Sauce Curry Korma KNORR Patak's	100g	160	680	1,9	8,3	6,7	13,6	10	1,7	0,45	**Bouteille 2,2L** Jusqu'à 75 portions

Sauces cuisine du monde

	Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement
Sauce Curry Tikka Massala KNORR Patak's	100g	150	620	1,5	8,2	5,3	12	2,7	1,5	0,39	Bouteille 2,2L Jusqu'à 75 portions
Sauce Barbecue	100g	100	410	1,3	21	17	0,9	0	1,4	0,43	Bouteille 2,25L Jusqu'à 75 portions
Sauce Mexicaine Pauvre en matières grasses	100g	50	210	2	8,7	3,8	0,8	0	1,5	0,42	Bouteille 2,25L Jusqu'à 75 portions

Sauces tomate collezione italiana

Sauce Bolognese	100mL	77	320	5,5	7	-	3	-	-	-	Boîte 3/1 2,5kg
Sauce Pepperonata	100mL	54	230	1,3	7,1	-	2,3	-	-	-	Boîte 3/1 2,5kg
Base tomate italienne Tomatella	100mL	41	170	2	5	-	2	-	-	0,34	Boîte 2/1 2kg
Base tomate Zucchine	100mL	53	220	1,5	4,8	-	2,9	-	-	-	Boîte 3/1 2,5kg

Les corps gras Fruit d'Or, Planta fin et Phase

Fruit d'or, coupelle 10 g : riche en oméga 6 et oméga 3, idéale pour des petits-déjeuners équilibrés en collectivités.

Les margarines : optimisation des procédés de fabrication.

La majorité des margarines Unilever ne contient pas d'huiles hydrogénées.
Pour celles qui en contiennent, Unilever garantit un procédé de fabrication ne générant plus d'acides gras trans depuis 1996 en réalisant une hydrogénation totale des huiles végétales.

L'expertise Fruit d'or se met au service des collectivités et propose des produits adaptés :

- Fruit d'or, disponible en format 1kg :
  - contient 60% de matières grasses,
  - est riche en oméga 6 et en oméga 3. Ces acides gras sont reconnus pour leur participation au bon fonctionnement cardio-vasculaire.
  - a un rapport oméga 6/oméga 3 optimal,
  - est riche en vitamine E,
  - s'utilise aussi bien à froid qu'à chaud et résiste à de hautes températures.
- Fruit d'or, coupelle 10 g

Les préparations de cuisson aux huiles végétales : des produits pour la cuisson et l'enrobage, riches en acides gras polyinsaturés.

Produits exclusifs pour la restauration. Ils contiennent plus de 50% d'acides gras polyinsaturés et moins de 1% d'acides gras trans :

- Phase "butter flavour" s'utilise pour la cuisson
  - Résiste aux très hautes températures
  - Apporte un arôme de beurre
- Phase fluidinor est adapté à la liaison froide
  - Permet de donner de la brillance aux légumes
  - Ne fige pas

Corps gras solides

	Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	dont monoinsaturés (g)	dont polyinsaturés (g)	Oméga 6 (g)	Oméga 3 (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Vitamine E (mg)	Unités de vente / Rendement
Fruit d'or - barquettes	100g	540	2200	<1	<1	<1	60	13	18	29	24	5	0	0,16	20	Barquettes 250g, 500g, 1kg
Fruit d'or - coupelles	100g	540	2200	0	0	0	60	13	18	30	25	4	0	0	37,5	Coupelles 10g
Astra	100g	630	2600	<0,5	<0,5	<0,5	70	30	30	9	-	-	0	0,2	2,6	Tablette 500g

Corps gras liquides

Phase Fluidinor	100g	700	2900	<0,1	<0,1	<0,1	78	10	18	49	-	-	<0,1	0,12	48	Bidon 2,5L
Phase Butter Flavour	100ml	820	3370	0	0	0	91	13	20	57	-	-	0	0,25	-	Bouteille 0,9L Bidon 3,7L

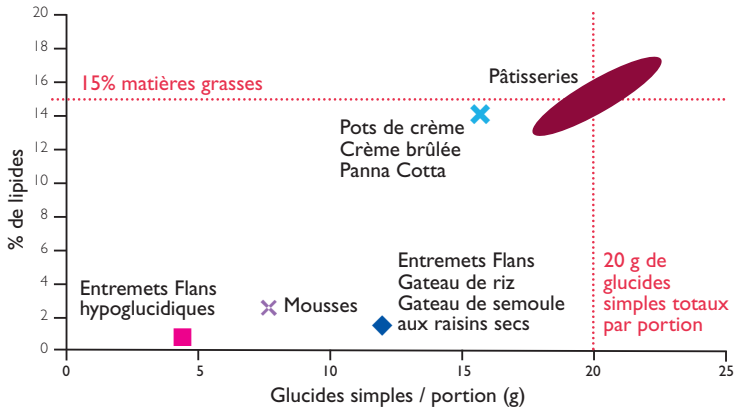
Bases culinaires liquides UHT

Planta Fin Professionnel Cuisson 15% de matières grasses	100ml	170	690	2,5	5,5	3,5	15	9	5	1,5	-	-	0,3	0,06	-	Brique UHT 1L
Planta Fin Professionnel Liaison et Foisonnement 33% de matières grasses	100ml	325	1400	2,5	47	3,5	33	30	2	0,3	-	-	0,1	0,03	-	Brique UHT 1L Bag in Box UHT 10L

Les desserts Alsa

Le GEMRCN recommande de privilégier les fruits crus au menu des desserts de collectivité. La fréquence recommandée est de 8 fois sur 20 repas successifs au minimum.
Les desserts ont aussi leur place dans des menus équilibrés.
Le GEMRCN recommande de privilégier les desserts contenant moins de 15% de lipides et apportant moins de 20g de glucides simples par portion.

La plupart des desserts Alsa n'apporte pas plus de 15% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion :



- Les Entremets, le gâteau de riz et le gâteau de semoule aux raisins secs Alsa
  - *contiennent moins de 5% de lipides*
  - *Reconstitué avec du lait, ils apportent plus de 100 mg de Calcium.*

Le GEMRCN recommande que ce type de desserts soit présent dans les menus au minimum 6 fois sur 20 repas successifs.

Entremets Flans

* Les portions recommandées par le GEMRCN pour les entremets, entremets composés et les pots de crème sont de 100g par convives.

Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Calcium (mg)	Unités de vente / Rendement GEMRCN*
Entremets flan au Café											
Répondent à la recommandation du GEMRCN : 6 fois sur 20 repas successifs au minimum											
100g déshydratés	380	1610	0	94	91,8	0	0	1,9	0,06	4	1kg (1 sachet) 100 portions
pour 100g reconstitués	76	320	2,9	13	12,3	1,5	0,9	<0,5	0,05	104	
Entremets flan parfum Caramel											
Répondent à la recommandation du GEMRCN : 6 fois sur 20 repas successifs au minimum											
100g déshydratés	380	1620	0,01	95	94,6	0	0	2,1	0,07	4	1kg (1 sachet) 100 portions
pour 100g reconstitués	79	340	2,9	14	13,2	1,4	09	<0,5	0,05	103	
Entremets flan au Chocolat											
Répondent à la recommandation du GEMRCN : 6 fois sur 20 repas successifs au minimum											
100g déshydratés	370	1560	3,9	80	69,5	3,9	2,5	6,5	0,29	26	1,25kg (1 sachet) 100 portions
pour 100g reconstitués	82	350	3,3	13	11,6	1,8	1	0,7	0,07	104	
Entremets flan parfum Citron											
Répondent à la recommandation du GEMRCN : 6 fois sur 20 repas successifs au minimum											
100g déshydratés	390	1640	0	96	94,8	0	0	1,9	0,07	3	900g (1 sachet) 100 portions
pour 100g reconstitués	74	310	2,9	12	11,8	1,5	0,9	<0,5	0,05	105	
Entremets flan parfum Pistache											
Répondent à la recommandation du GEMRCN : 6 fois sur 20 repas successifs au minimum											
100g déshydratés	390	1650	0	97	94,8	0	0	1,9	0,07	27	900g (1 sachet) 100 portions
pour 100g reconstitués	73	310	2,9	12	11,8	1,5	0,9	<0,5	0,05	110	
Entremets flan Praliné											
Répondent à la recommandation du GEMRCN : 6 fois sur 20 repas successifs au minimum											
100g déshydratés	400	1700	1,2	87	80,4	5,1	0,4	2,9	0,07	22	1kg (1 sachet) 100 portions
pour 100g reconstitués	78	330	3	12	11,3	1,9	0,9	<0,5	0,05	110	
Entremets flan parfum Vanille											
Répondent à la recommandation du GEMRCN : 6 fois sur 20 repas successifs au minimum											
100g déshydratés	370	1580	0	93	92,9	0	0	1,9	0,07	120	1kg (1 sachet) 100 portions
pour 100g reconstitués	77	330	2,9	13	12,4	1,5	0,9	<0,5	0,05	110	

Entremets Flans Hypoglucidiques

* Les portions recommandées par le GEMRCN pour les entremets, entremets composés et les pots de crème sont de 100g par convives.

Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Calcium (mg)	Unités de vente / Rendement GEMRCN*
Entremets flan hypoglucidique parfum Chocolat édulcorés à l'aspartame Répondent à la recommandation du GEMRCN : 6 fois sur 20 repas successifs au minimum											
100g déshydratés	300	1260	17	18	0,3	18	1,1	29,7	0,73	104	**180g (6 sachets)** 60 portions
pour 100g reconstitués	42	180	3,7	5	4,4	0,7	<0,5	0,9	0,06	112	
Entremets flan hypoglucidique parfum Vanille édulcorés à l'aspartame Répondent à la recommandation du GEMRCN : 6 fois sur 20 repas successifs au minimum											
100g déshydratés	300	1250	34	40	0,7	0	0	10,2	1,05	169	**108g (6 sachets)** 60 portions
pour 100g reconstitués	39	160	3,8	5,2	4,5	0,2	0	<0,5	0,06	113	

Entremets Composés

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon											
100g déshydratés	390	1700	1,5	93	78	1	<0,5	0,9	0,05	-	**540g (2 sachets)** 40 portions
pour 100g reconstitués (sans cassonade)	200	820	2,5	14	12	15	9	<0,5	0,04	-	
Crème Brûlée / Crème Renversée											
100g déshydratés	390	1700	1,5	94	81	1	<0,5	0,9	0,05	82,1	**1350g (1 sachet)** 100 portions
pour 100g de Crème Renversée reconstitués	85	370	3	15	14	1,5	0,9	<0,5	0,05	111	
pour 100g de Crème Brûlée reconstitués (sans cassonade)	200	820	3	14	13	14	9	<0,5	0,04	-	
Gâteau de Riz Répond à la recommandation du GEMRCN : 6 fois sur 20 repas successifs au minimum											
100g déshydratés	380	1590	1,4	92	53,6	0,1	0,03	0,5	0,01	64	**1000g (1 sachet)** 50 portions
pour 100g reconstitués	100	430	2,9	19	12,6	1,3	0,8	<0,5	0,04	106	
Gâteau de Semoule aux raisins secs Répond à la recommandation du GEMRCN : 6 fois sur 20 repas successifs au minimum											
100g déshydratés	360	1530	4,6	84	49,9	0,6	<0,5	1,8	O,O2	83	**900g (1 sachet)** 50 portions
pour 100g reconstitués	94	400	3,4	17	13	1,4	0,8	<0,5	0,04	109	
Panna Cotta											
100g déshydratés	390	1660	7,2	85	83	2,6	2,5	<0,5	0,03	-	**800g (1 sachet)** 48 portions
pour 100g reconstitués	220	900	3,5	17	17	15	9	<0,5	0,04	-	

Pots de crème

* Les portions recommandées par le GEMRCN pour les entremets, entremets composés et les pots de crème sont de 100g par convives.

Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement GEMRCN*
Pot de crème saveur Caramel Beurre Salé										
Moins de 15% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion										
100g déshydratés	390	1650	0,49	88	84	4,1	2,7	0,8	0,59	**720g (2 sachets)** 48 portions
pour 100g reconstitués	200	850	2,3	16	16	14	9,1	0,1	0,12	
Pot de crème au Chocolat blanc										
100g déshydratés	420	1800	2	84	81	8	5	0,6	0,05	**800g (2 sachets)** 48 portions
pour 100g reconstitués	210	890	2,5	17	16	15	9	<0,5	0,04	
Pot de crème au Chocolat										
Moins de 15% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion										
100g déshydratés	360	1540	2,7	80	72,7	3,4	2,1	5,5	0,26	**800g (2 sachets)** 48 portions
pour 100g reconstitués	200	820	2,7	16	14,8	14	8,9	0,9	0,08	
Pot de crème Chocolat Noisette										
100g déshydratés	370	1600	3,5	77	71	6	3	7	0,05	**800g (2 sachets)** 48 portions
pour 100g reconstitués	210	850	3	16	15	15	9	1	0,04	
Pot de crème saveur Framboise Litchi										
Moins de 15% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion										
100g déshydratés	375	1590	0,05	94	90	0,004	0	0,7	0,03	**720g (2 sachets)** 48 portions
pour 100g reconstitués	200	840	2,2	17	17	14	8,7	0,1	0,04	
Pot de crème à la Noisette										
Moins de 15% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion										
100g déshydratés	390	1640	0,5	91	84	2,5	0	0,8	0,032	**760g (2 sachets)** 48 portions
pour 100g reconstitués	210	860	2,3	17	16	14	8,6	0,1	0,039	
Pot de crème à la Noix de Coco										
Moins de 15% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion										
100g déshydratés	400	1960	0,7	87	83	5,2	4,8	2,3	0,036	**740g (2 sachets)** 48 portions
pour 100g reconstitués	210	860	2,3	17	16	14,8	9,4	0,4	0,04	
Pot de crème Speculoos										
100g déshydratés	410	1720	1,5	87	78	6	2,5	0,9	0,14	**720g (2 sachets)** 48 portions
pour 100g reconstitués	210	860	2,5	16	15	15	9	0,1	0,06	
Pot de crème Mangue abricot										
Nouveauté 2010										
Moins de 15% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion										
100g déshydratés	370	1600	<0,5	93	88	<0,5	<0,5	0,7	0,03	**700g (2 sachets)** 48 portions
pour 100g reconstitués	200	800	2,5	17	16	14	9	<0,5	0,04	

Mousses

* Les portions de mousses recommandés sont de 100-120ml en restauration scolaire
(projet de loi sur la qualité des repas servis en restauration scolaire),120ml pour les adultes et les personnes âgées.

	Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement GEMRCN*
Mousse Café Moins de 15% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion	100g déshydratés	440	1870	8,7	74	70	12	12	1	0,09	1kg (2 sachets) 8,5L de mousse 85 portions de 100ml
	pour 100ml reconstitués	65	270	2	10	9	2	1,5	0,1	0,02	
Mousse parfum Caramel Moins de 15% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion	100g déshydratés	420	1800	2	80	73	9	9	1,5	0,29	1kg (2 sachets) 8L de mousse 80 portions de 100ml
	pour 100ml reconstitués	65	270	1	11	10	1,5	1,5	<0,5	0,05	
Mousse Cappuccino Moins de 5% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion	100g déshydratés	430	1800	5	66	63	15	14	3,5	0,39	820g (2x400g et 1x20g de cacao) 8L de mousse 80 portions de 100ml
	pour 100ml reconstitués	50	205	1	7	7	1,5	1,5	<0,5	0,05	
Mousse au Chocolat Blanc Moins de 15% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion	100g déshydratés	480	2000	10	68	65	19	16	0,1	0,13	900g (2 sachets) 8L de mousse 80 portions de 100ml
	pour 100ml reconstitués	65	270	2	9	8	2,5	2	<0,1	0,03	
Mousse au Chocolat "Dégustation" Moins de 15% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion	100g déshydratés	430	1800	11	47	41	22	18	10	0,07	1200g (2 sachets) 8,2L de mousse 82 portions de 100ml
	pour 100ml reconstitués	75	310	2,5	8	7	3,5	3	1,5	0,02	
Mousse au Chocolat "Douceur" Moins de 15% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion	100g déshydratés	410	1740	9,5	62	56	14	12	7	0,16	1kg (2 sachets) 7L de mousse 70 portions de 100ml
	pour 100ml reconstitués	75	300	2,5	10	9	2,5	2	1	0,04	
Mousse au Chocolat Noir Moins de 15% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion	100g déshydratés	430	1800	12	46	39	22	17	11	0,1	1300g (2 sachets) 8L de mousse 80 portions de 100ml
	pour 100ml reconstitués	80	340	2,5	9	7	4	3	1,5	0,03	
Mousse Chocolat Noisette Moins de 15% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion	100g déshydratés	460	1930	10	54	50	23	17	6	0,17	1200g (2 sachets) 10L de mousse 100 portions de 100ml
	pour 100ml reconstitués	65	270	2	7	7	3	2,5	0,7	0,03	

Mousses

* Les portions de mousses recommandés sont de 100-120ml en restauration scolaire
(projet de loi sur la qualité des repas servis en restauration scolaire),120ml pour les adultes et les personnes âgées.

Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement GEMRCN*
Mousse Citron										
Moins de 15% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion										
100g déshydratés	480	2000	6	72	60	17	15	0,1	0,095	**800g (2 sachets)** 8L de mousse 80 portions de 100ml
pour 100ml reconstitués	60	250	1,5	8	7	2	2	<0,1	0,02	
Mousse saveur Crème Brûlée										
Moins de 15% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion										
100g déshydratés	440	1870	1,8	85	82	11	11	<0,1	0,25	**1kg (2 sachets)** 9L de mousse 90 portions de 100ml
pour 100ml reconstitués	60	250	0,9	10	10	1,5	1,5	0	0,04	
Mousse Décor										
Moins de 5% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion										
100g déshydratés	560	2920	5,1	59	45	34	34	0,7	0,11	**800g (1 sachet)** 9L de mousse 90 portions de 100ml
pour 100ml reconstitués	60	300	1	6	5	3,5	3	0,1	0,02	
Mousse à la Framboise										
Moins de 15% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion										
100g déshydratés	460	1950	4,6	75	62	16	14	0,8	0,057	**860g (2 sachets)** 8L de mousse 80 portions de 100ml
pour 100ml reconstitués	50	210	0,5	8,3	6,8	1,7	1,5	0,1	0,006	
Mousse à la Mangue										
Moins de 15% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion										
100g déshydratés	470	1990	4,5	73	55	18	16	0,3	0,064	**760g (2 sachets)** 8L de mousse 80 portions de 100ml
pour 100ml reconstitués	45	190	0,4	6,9	5,2	1,7	1,6	0	0,006	
Mousse Noix de Coco										
Moins de 15% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion										
100g déshydratés	490	2040	3,6	70	64	22	21	2,5	0,27	**900g (2 sachets)** 8,5L de mousse 85 portions de 100ml
pour 100ml reconstitués	65	270	2	7	7	3	2,5	0,7	0,03	
Mousse Nougat										
Nouveauté 2010										
Moins de 15% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion										
100g déshydratés	470	2000	4	73	69	18	11	1,5	0,28	**900g (2 sachets)** 9L de mousse 90 portions de 100ml
pour 100ml reconstitués	60	260	1,4	9	9	2,5	1,4	0,2	0,04	
Mousse Praliné										
Moins de 15% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion										
100g déshydratés	450	1900	8,4	70	68	15	10	0,9	0,06	**1kg (2 sachets)** 8,5L de mousse 85 portions de 100ml
pour 100ml reconstitués	70	290	2	10	10	2,5	1,5	0,1	0,02	

Pâtisseries

* Le GEMRCN recommande des portions de pâtisseries de :
- 60g pour les enfants en maternelle et en primaire,
- 80g pour les adolescents, les adultes et les personnes âgées

	Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement GEMRCN*
Moelleux saveur Caramel Beurre Salé	100g déshydratés	530	2200	7	58	43	30	17	2	0,3	**1040g (2 sachets)**
	pour 60g reconstitués	230	960	3,5	26	19	13	8	1	0,14	24 portions de 60g /
	pour 80g reconstitués	310	1300	5	34	26	18	10	1	0,18	18 portions de 80g
Moelleux aux amandes	100g déshydratés	500	2110	7,9	66	46	26	11	2,7	0,11	**920g (2 sachets)**
	pour 60g reconstitués	210	882	3,3	25,2	19,2	10,8	4,5	1,1	0,05	20 portions de 60g /
	pour 80g reconstitués	280	1176	4,4	33,6	25,6	14,4	6	1,5	0,06	15 portions de 80g
Gratin de Fruits	100g déshydratés	460	1950	1,7	79	60	16	14	0,2	0,24	**760g (2 sachets)**
Moins de 15% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion	pour 100g de pâte reconstitués	260	1080	2,5	24	19	17	11	0	0,1	104 portions de 60g /
Contient 55% de fruits après reconstitution	pour 60g reconstitués avec des fruits frais	80	340	0,9	10	8	5	3	0,7	0,03	78 portions de 80g
	pour 80g reconstitués avec des fruits frais	110	450	1,2	13	11	6	4	0,9	0,04	
Moelleux aux Fruits	100g déshydratés	560	2320	11	44	24	37	19	2	0,48	**714g (2 sachets)**
Contient 30% de fruits après reconstitution	pour 100g de pâte reconstitués	380	1560	8	30	17	24	13	1,5	0,33	17 portions de 60g /
	pour 60g reconstitués avec des fruits frais	160	640	3,5	14	9	10	5	1	0,13	12 portions de 80g
	pour 80g reconstitués avec des fruits frais	210	860	4,5	18	12	13	7	1,5	0,17	
Clafoutis	100g déshydratés	380	1610	8,1	86	57	0,42	<0,1	1,5	0,27	**890g (1 sachet)**
Moins de 15% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion	pour 100g de pâte reconstitués	160	690	5,4	31	22	1,6	0,9	0,5	0,13	62 portions de 60g /
Contient 20% de fruits après reconstitution	pour 60g reconstitués avec des fruits frais	80	330	25	16	12	0,7	0,4	0,5	0,05	47 portions de 80g
	pour 80g reconstitués avec des fruits frais	105	440	3,5	21	16	0,9	0,5	0,7	0,07	
Crumble	100g déshydratés	370	1590	5,8	86	46	0,7	<0,1	2	<0,005	**1400g (2 sachets)**
Moins de 15% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion	pour 100g de pâte reconstitués	470	1990	4,4	64	34	22	15	1,5	0,01	130 portions de 60g /
Contient 75% de fruits après reconstitution	pour 60g reconstitués avec des fruits frais	90	380	1	14	10	3,5	2,5	1	<0,005	97 portions de 80g
	pour 80g reconstitués avec des fruits frais	120	500	1,5	19	13	5	3	1,5	<0,005	
Far Breton aux pruneaux	100g déshydratés	280	1180	5,1	61	39	2	0,6	5	0,11	**1kg (1 sachet de 500g de poudre + 1 sachet de 500g de pruneaux)**
Moins de 15% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion	pour 100g de pâte reconstitués	200	860	4,1	28	19	8,7	6	2	0,08	42 portions de 60g /
Contient 20% de fruits après reconstitution	pour 60g reconstitués avec des fruits frais	130	540	2,5	17	11	5	3,5	1	0,05	31 portions de 80g
	pour 80g reconstitués avec des fruits frais	170	720	3,5	23	15	7	4,5	1,5	0,06	

Pâtisseries

* Le GEMRCN recommande des portions de pâtisseries de :
- 60g pour les enfants en maternelle et en primaire,
- 80g pour les adolescents, les adultes et les personnes âgées

Fondant au Chocolat

Fondant au Citron

Crème Tiramisu

Flan Pâtissier

Moins de 15% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion

Pâte à Crêpes

Moins de 15% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion

Garniture Tarte Chocolat

Garniture Tarte Citron

Soufflé

Nouveauté 2010

Moins de 15% de lipides et moins de 20g de glucides simples totaux par portion

Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)	Unités de vente / Rendement GEMRCN*
Fondant au Chocolat										
100g déshydratés	550	2320	7,6	50	39	36	21	2,7	0,17	**1040g (2 sachets)**
pour 60g reconstitués	270	1150	4	25	20	18	10	1,3	0,09	23 portions de 60g / 17 portions de 80g
pour 80g reconstitués	360	1500	6	33	26	24	14	1,5	0,12	
Fondant au Citron										
100g déshydratés	530	2220	7,2	59	42	29	17	0,7	0,11	**1044g (2 sachets)**
pour 60g reconstitués	228	960	3,1	25,8	18,6	12,6	7,2	0,3	0,05	22 portions de 60g / 16 portions de 80g
pour 80g reconstitués	304	1271	4,2	34,4	24,8	16,8	9,6	0,4	0,06	
Crème Tiramisu										
100g déshydratés	400	1710	3,9	82	63	6,6	4	3	0,3	**580g (2 sachets de 270g + 2 sachets de 20g de cacao)**
pour 100g reconstitués	320	1330	2,4	20	16	26	16	0,6	0,09	
Flan Pâtissier										
100g déshydratés	380	1600	0,1	94	59	0	0	0	<0,01	**1040g (1 sachet)**
pour 60g reconstitués	85	360	2	17	12	0,9	0,6	0	0,03	77 portions de 60g / 57 portions de 80g
pour 80g reconstitués	110	480	2,5	23	16	1	0,8	0	0,04	
Pâte à Crêpes										
100g déshydratés	410	1730	12	69	10	9,5	2	2,5	0,13	**960g (2 sachets)**
pour 100g de pâte reconstitués	170	700	6,2	26	6	4,2	1,2	0,9	0,08	
1crêpe 22cm (67g pâte)	110	470	4	17	4	3	0,8	0,6	0,05	
1crêpe 40cm (135g pâte)	220	940	8	34	8	6	1,5	1	0,1	
Garniture Tarte Chocolat										
100g déshydratés	550	2280	3,3	52	49	36	22	4,5	0,01	**615g (1 sachet)**
pour 100g de garniture reconstitués	390	1620	2,5	21	20	33	21	2	0,03	
Garniture Tarte Citron										
100g déshydratés	380	1600	9,8	81	62	1,7	0,4	0,3	0,3	**525g (1 sachet)**
pour 100g de garniture reconstitués	220	910	2,9	24	18	12	8	0,1	0,09	
Soufflé										
100g déshydratés	330	1400	11	68	54	<0,5	<0,5	14	0,39	**750g (2 sachets)**
pour 100g reconstitués	140	600	5	29	23	<0,5	<0,5	6	0,17	30 portions de 60g / 22 portions de 80g

Nappages et Sauces pour desserts

	Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)		Unités de vente / Rendement
Crème anglaise express	100g déshydratés	380	1630	0	96	78	0	0	1,3	0,03		1300g (1 sachet) 5L de crème
	pour 100g reconstitués	84	350	2,8	15	13	1,4	0,8	0,1	0,05		
Sauce saveur Caramel au lait	100g	310	1300	0	78	78	0	0	0	0,1		1,2kg
Caramel Liquide	100g	310	1300	0	77	77	0	0	0	0		1,2kg
Sauce Framboise	100g	280	1200	0,3	69	68	0,2	0	1	0		1,2kg
Sauce au Chocolat	100g	280	1200	2,5	61	61	2	1,5	2,5	0,01		1,2kg
Sauce Mangue Abricot	100g	270	1100	0,2	67	67	0,1	<0,1	0,4	0		1,2kg
Sauce à la Fraise	100g	260	1100	0,1	66	63	0,2	0	0,5	0		1,2kg
Sauce au Café	100g	280	1200	0,1	70	70	<0,1	0	<0,1	0,02		1,2kg

Ingrédients Pâtissiers

	Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour :	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Lipides (g)	dont saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sodium (g)		Unités de vente / Rendement
Crème pâtissière à chaud	100g déshydratés	350	1480	0,3	87	0	0	0	0,01	8		Sac 1kg Sac 5kg Sac 25kg
	pour 100g de flan reconstitués (selon la recette économique)	110	480	3	22	16	1,5	0,8	0,04	94		
	pour 100g de crème reconstitués (selon la recette économique)	110	470	3,5	21	16	1,5	0,8	0,04	95		
Glucose Cristal	100g	310	1330	0	78	78	0	0	-	-		Boîte 5,8kg
Sucre Vanilliné	100g	400	1690	0	100	100	0	0	0	0,002		Boîte 1,5kg
Levure chimique "alsacienne"	100g	90	400	0,1	20	0	0	0	0	17		Boîte 1,5kg
Vitpris Ruban Noir	100g	280	1200	0,54	58	58	0	0	19	0,02		Boîte 1kg
Maïsfleur MOENCH	100g	353	1479	1	86	-	0,1	-	-	-		Sac 5kg

Les Thés et Infusions Lipton

Thé, Infusion et hydratation

Les thés et les infusions contribuent à l'hydratation du corps.

Les Thés et infusions Lipton offrent une multitude de saveurs pour varier les plaisirs et aider à boire plus.
C'est notamment un bon moyen pour inciter les personnes âgées à boire de l'eau, car elles sont sujettes à la déshydratation.

Consommés nature, les thés et infusions Lipton sont naturellement sans calorie.

Le thé, boisson stimulante grâce à la théine, est idéal pour les petits-déjeuners.
Les infusions sont idéales à boire le soir, en maison de retraite ou en internats car elles ne contiennent pas de théine.

50% d'exploitations certifiées

100% d'exploitations certifiées

Lipton et le développement durable.

Lipton s'engage pour que le thé contenu dans ses sachets soit cultivé selon les principes du développement durable.

Lipton veille donc à ce que les plantations contribuent à la protection des ressources naturelles et de la biodiversité, ainsi qu'à l'amélioration des conditions de vie des travailleurs et de leurs familles.

Pour cela, l'ONG Rainforest Alliance vérifie que les producteurs appliquent ces engagements.

Son label à la grenouille verte est présent sur les thés Lipton issus de ces plantations.

RAINFOREST ALLIANCE
VÉRIFIÉ
DEPUIS 1987

Sachets service

		Unités de vente
	Yellow Label Tea	Boîte 100 sachets service
	English Breakfast	Boîte 100 sachets service
	Earl Grey	Boîte 100 sachets service

Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour tous les thés et infusions LIPTON (pour 100mL préparés) :

Valeur énergétique <4 kcal
Protéines <0,5 g / Glucides <0,5g / Lipides 0g

Sachets fraîcheur

		Unités de vente
	Yellow Label Thé noir	Boîte 25 sachets fraîcheur Boîte 100 sachets fraîcheur
	English Breakfast Thé noir	Boîte 25 sachets fraîcheur
	Kericho - Thé noir du Kenya Thé noir du Kenya	Boîte 25 sachets fraîcheur
	Thé vert Jasmin Thé vert aromatisé jasmin	Boîte 25 sachets fraîcheur
	Thé vert menthe Thé vert aromatisé à la menthe	Boîte 25 sachets fraîcheur
	Thé Vert Tchaé Orient Thé vert aromatisé épices	Boîte 25 sachets fraîcheur

		Unités de vente
	Thé mûre-myrtille Thé noir aromatisé mûre-myrtille	Boîte 25 sachets fraîcheur
	Thé fruits rouges Thé noir aromatisé fruits rouges	Boîte 25 sachets fraîcheur
	Thé Earl Grey Thé noir aromatisé bergamote	Boîte 25 sachets fraîcheur Boîte 100 sachets fraîcheur
	Thé citron Thé noir aromatisé citron	Boîte 25 sachets fraîcheur
	Verveine Plante à infusion	Boîte 100 sachets fraîcheur
	Tilleul Plante à infusion	Boîte 25 sachets fraîcheur Boîte 100 sachets fraîcheur

Coffrets

Coffret 100 sachets fraîcheur

Coffret 600 sachets fraîcheur

Index

	page
Aide à rôtir	29
Astra	37
Base tomate italienne Tomatella	35
Base tomate Zucchine	35
Bouillon de Bœuf	18
Bouillon de Bœuf en pâte	17
Bouillon de Bœuf en tablettes	17
Bouillon de Bœuf Granulé	16
Bouillon de Légumes Granulé	16
Bouillon de Poule en pâte	17
Bouillon de Poule en tablettes	17
Bouillon de Volaille	18
Bouillon de Volaille Granulé	16
Bouillon Pot-au-feu Granulé	16
Caramel Liquide	46
Clafoutis	44
Condiment	14
Coulis de Tomate à la Méridionale	32
Couronnement des légumes Ail / Persil	28
Couronnement des légumes Crème et Fines Herbes	28
Couronnement des légumes Lard / Oignon	28
Couronnement des légumes Oignon / Fines Herbes	28
Couronnement des légumes Tomate Basilic	28
Court-Bouillon Granulé	16
Crème anglaise express	46
Crème Brûlée / Crème Renversée	40
Crème Brûlée à la Vanille Bourbon	40
Crème d'Asperges Vertes	6
Crème de 5 Légumes Verts	6
Crème de Champignons	7
Crème de Chou-fleur Brocoli	7
Crème de Légumes d'Automne	7
Crème de légumes du Sud	7
Crème de Potiron	6
Crème de Tomate à l'Italienne	6
Crème pâtissière à chaud	47
Crème Tiramisu	45
Croutinos Ail / Oignon	9
Croutinos Lardons	9
Crumble	44
Entremets flan au Café	39
Entremets flan au Chocolat	39
Entremets flan hypoglucidique parfum Chocolat	40
Entremets flan hypoglucidique parfum Vanille	40
Entremets flan parfum Caramel	39
Entremets flan parfum Citron	39
Entremets flan parfum Pistache	39
Entremets flan parfum Vanille	39
Entremets flan Praliné	39
Far Breton aux pruneaux	44
Flan Pâtissier	45
Fondant au Chocolat	45
Fondant au Citron	45
Fonds Blanc de Veau	20
Fonds Blanc de Volaille	19
Fonds blanc de Volaille	21
Fonds Brun Lié	19
Fonds Brun Lié	21
Fonds Brun Lié sans sel ajouté	22
Fonds de Volaille Lié	20
Fonds de Volaille sans sel ajouté	22
Fruit d'or - barquettes	37
Fruit d'or - coupelles	37
Fumet de Crustacés	20
Fumet de Poisson	20
Fumet de Poisson	21
Fumet de Poisson sans sel ajouté	22
Garniture Tarte Chocolat	45
Garniture Tarte Citron	45
Gâteau de Riz	40
Gâteau de Semoule	40
Gelée	29
Glucose Cristal	47
Gratin de Fruits	44
Jus d'Agneau	18
Jus de Porc	18
Jus de Poulet	18
Jus de Rôti	18
Jus de Rôti à froid	24
Jus de Rôti en pâte	18
Jus de Veau Lié	19
Jus de Veau Lié	21
Jus de Veau Lié sans sel ajouté	22
Levure chimique "alsacienne"	47
Maïsfleur MOENCH	47
Maïzena Fleur de maïs	23
Maïzena Sauceline	23
Mayonnaise à la Moutarde de Dijon	13
Mayonnaise de Dijon	13
Mayonnaise de Dijon Allégée Jet Bar	13
Mayonnaise de Dijon Jet Bar	13
Mise en Place Ail	27
Mise en Place Aneth	27
Mise en Place Basilic	26
Mise en Place Bouquet de Provence	27
Mise en Place Curry	26
Mise en Place Estragon	27
Mise en Place Gingembre	26
Mise en Place Oignons rissolés	26
Mise en Place Pesto	26
Mise en Place Pesto rouge	26
Mise en Place Thaï	26
Moelleux aux amandes	44
Moelleux aux Fruits	44
Moelleux saveur Caramel Beurre Salé	44
Mousse à la Framboise	43
Mousse à la Mangue	43
Mousse au Chocolat "Dégustation"	42
Mousse au Chocolat "Douceur"	42
Mousse au Chocolat Blanc	42
Mousse au Chocolat Noir	42
Mousse Café	42
Mousse Cappuccino	42
Mousse Chocolat Noisette	42
Mousse Citron	43
Mousse Décor	43
Mousse Noix de Coco	43
Mousse Nougat	43
Mousse parfum Caramel	42
Mousse Praliné	43
Mousse saveur Crème Brûlée	43
Moutarde à l'ancienne	14
Moutarde de Dijon	14
Oignons à la lyonnaise	29
Panna Cotta	40
Pâte à Crêpes	45
Phase Butter Flavour	37
Phase Fluidinor	37
Planta Fin Professionnel Cuisson	37
Planta Fin Professionnel Liaison et Foisonnement	37
Pot de crème à la Noisette	41
Pot de crème à la Noix de Coco	41
Pot de crème au Chocolat	41
Pot de crème au Chocolat blanc	41
Pot de crème Chocolat Noisette	41
Pot de crème Mangue abricot	41
Pot de crème saveur Caramel Beurre Salé	41
Pot de crème saveur Framboise Litchi	41
Pot de crème Speculoos	41
Potagère de Légumes	8
Préparation pour Terrines, Soufflés et Gratins	29
Roux blanc instantané	23
Roux blanc spécial Liaison Froide	24
Roux brun instantané	23
Roux brun spécial Liaison Froide	24
Sauce à la Fraise	46
Sauce Aigre Douce	34
Sauce Armoricaine	32
Sauce au Bleu	11
Sauce au Café	46
Sauce au Chocolat	46
Sauce aux Epices du Soleil	32
Sauce Barbecue	35
Sauce Béarnaise	13
Sauce Béarnaise	33
Sauce Béchamel	33
Sauce béchamel à froid	24
Sauce Beurre Blanc	33
Sauce Bolognese	35
Sauce Caesar	11
Sauce Cajun	34
Sauce Carbonara	33
Sauce Champignon	33
Sauce Chasseur	32
Sauce Curry	34
Sauce Curry Korma Patak's	34
Sauce Curry Rouge Thaï	34
Sauce Curry Tikka Massala Patak's	35
Sauce Echalote	33
Sauce Framboise	46
Sauce Hollandaise	32
Sauce Madère	34
Sauce Mangue Abricot	46
Sauce Marchand de vin	34
Sauce Mexicaine	35
Sauce Miel et Moutarde à l'ancienne	11
Sauce Moutarde saveur Framboise	11
Sauce Pepperonata	35
Sauce Poivre	32
Sauce Roquefort	33
Sauce salade légère	11
Sauce saveur Bulgare	11
Sauce saveur Caramel au lait	46
Sauce Tomate "à la Provençale"	32
Sauce Tomate Poivron Ciboulette	11
Sauce tomate provençale à froid	24
Sauce Tomato Grill	32
Sauce Vin Blanc	33
Sauce Vinaigrette Agrumes	12
Sauce Vinaigrette au vinaigre balsamique de Modène et au jus de fraise	12
Sauce Vinaigrette Basilic	12
Sauce Vinaigrette Cassis Framboise	12
Sauce Vinaigrette Fruit de la Passion	12
Sauce Vinaigrette Jalapeno-Gingembre	12
Sauce Vinaigrette Sésame Soja	12
Soupe à l'Alsacienne	6
Soupe à l'Oignon	8
Soupe au Cresson	8
Soupe de Poisson Méditerranéenne	6
Soufflé	45
Soupe Minestrone à l'Huile d'Olive	6
Soupe Pistou à l'huile d'olive	6
Soupe Poule Vermicelle	8
Soupe & sauce tomate BIO	9
Soupe Tomate Vermicelle	8
Sucre Vanilliné	47
Taboulé à l'huile d'olive	9
Thés	49
Tomato Ketchup	14
Tomato Ketchup (dosettes)	14
Velouté d'Asperges	7
Velouté de Bolets	8
Velouté de Légumes	8
Velouté de Tomates	7
Velouté de Volaille	8
Velouté Poireaux Pommes de terre	7
Vinaigrette de Dijon allégée	11
Vitpris Ruban Noir	47

Document réservé aux professionnels - Unilever foodsolutions – RCS Nanterre B 552 119 216 – Mai 2010

Conception et rédaction : Phenix

Design : Thierry Beaufils

Knorr PROFESSIONNEL · alsa · AMORA · MAILLE · MAIZENA · MOENCH · Lipton · Planta Fin · Fruit d'Or · PHASE

Unilever foodsolutions™